ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№17 (73) СЕНТЯБРЬ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

бутерброды



ISSN 1819-9488
9 771819 948005
09017











Дорогие друзья!
Время отпусков и каникул закончилось, почти все вернулись на свои рабочие места, в школы и ВУЗы. Мы снова торопимся и все время «страшно опаздываем». А чем мы перекусываем на работе и что даем своим детям? Естественно, бутерброды, о вреде которых так много говорят врачи-диетологи. Но, будем справедливы, ничего более удобного для быстрого перекуса люди пока не придумали. К тому же, если приготовить «правильные» бутерброды, они принесут только пользу. В чем вы и убедитесь, прочитав этот номер.
Желаем успехов.

Ваша редакция





содержание

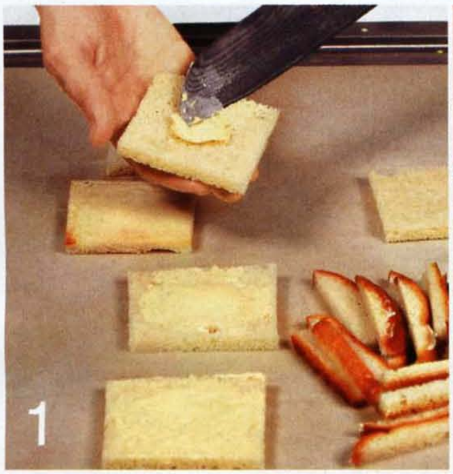


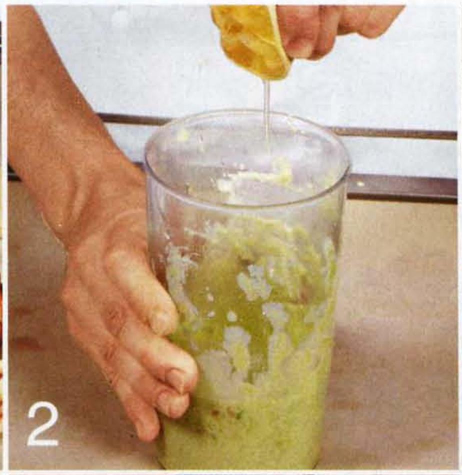
условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- * полезный совет

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.









классические сэндвичи

ЧТО НУЖНО:

1 упаковка хлеба для сэндвичей
75 г сливочного масла
• соль, перец по вкусу

Для сэндвичей с курицей:

1 вареное куриное филе
4 листа салата латука
2 полоски бекона
0,5 авокадо
• сок 0,5 лимона
75 г майонеза

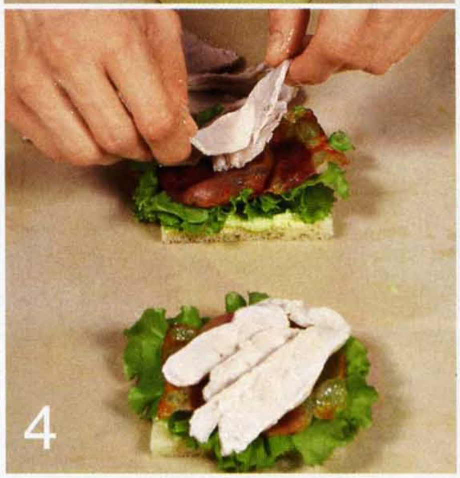
Для сэндвичей с бужениной:

4 кусочка буженины
1 небольшая красная луковица
• горсть руколы
2 ст. л. натурального йогурта

Для сэндвичей с крабовыми палочками:

4 листа салата латука
8 крабовых палочек
1 яблоко
2 стебля зеленого лука
• сок 0,5 лимона
0,5 ч. л. горчицы
75 г майонеза

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6





ЧТО ДЕЛАТЬ:

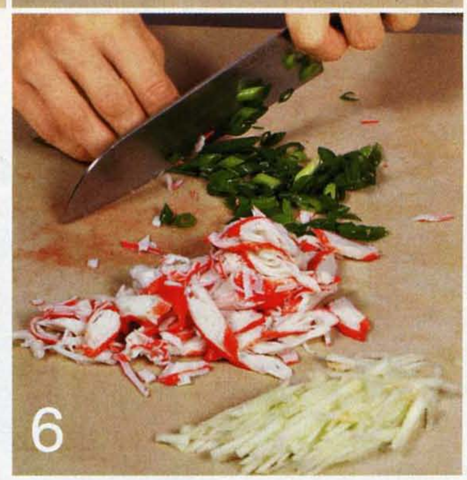
1 Со всех кусочков хлеба срезать корку. Промазать хлеб сливочным маслом.

2 Приготовить сэндвичи с курицей. Мякоть авокадо измельчить в пюре с лимонным соком, майонезом, солью и перцем.

3 Полоски бекона разрезать поперек на 2 половинки и обжарить до хруста.

4 Куриное филе нарезать тонкими кусочками. 4 кусочка хлеба промазать пюре из авокадо. Сверху положить по 1 листику латука, кусочку куриного филе и бекона. Накрыть хлебом и слегка прижать.

5 Приготовить сэндвичи с бужениной. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, руколу – соломкой. Смешать йогурт с луком и руколой, посолить, поперчить. Промазать получившейся смесью 4 кусочка хлеба, сверху положить по куску буженины и накрыть хлебом.

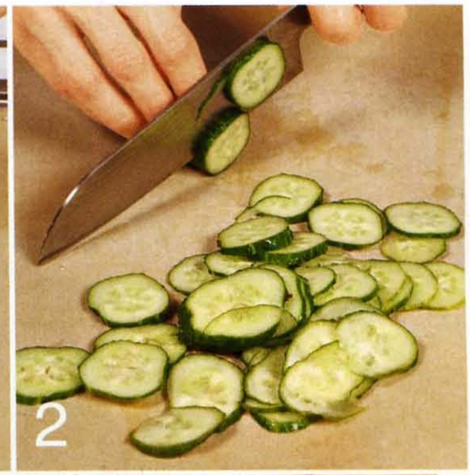


6 Приготовить сэндвичи с крабовыми палочками. Палочки нарезать небольшими кусочками. Яблоко очистить и нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук измельчить. Все перемешать. Смешать майонез с соком лимона и горчицей. Промазать заправкой 4 кусочка хлеба. Распределить крабовые палочки. Сверху положить по листику латука и накрыть хлебом. Слегка прижать. Разрезать каждый сэндвич по диагонали на 2 части.

английские сэндвичи с огурцами

Время приготовления: 10 мин.
Количество: 12 штук









ЧТО НУЖНО:

- **6** кусков хлеба со злаками
- **1** салатный огурец длиной 7,5 см
- **1** веточка мяты
- **2 ст. л.** мягкого сливочного масла
- **2 ст. л.** сливочного сыра
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мяту вымыть, обсушить, разобрать на листики и мелко нарезать. Хорошо перемешать со сливочным маслом и сыром. Промазать получившейся смесью куски хлеба.

2 Огурец вымыть, нарезать очень тонкими кружками.

3 Разложить кружки по 3 кускам хлеба. Слегка посолить и накрыть оставшимся хлебом. Срезать с сэндвичей корки и разрезать каждый по диагонали на 4 части.

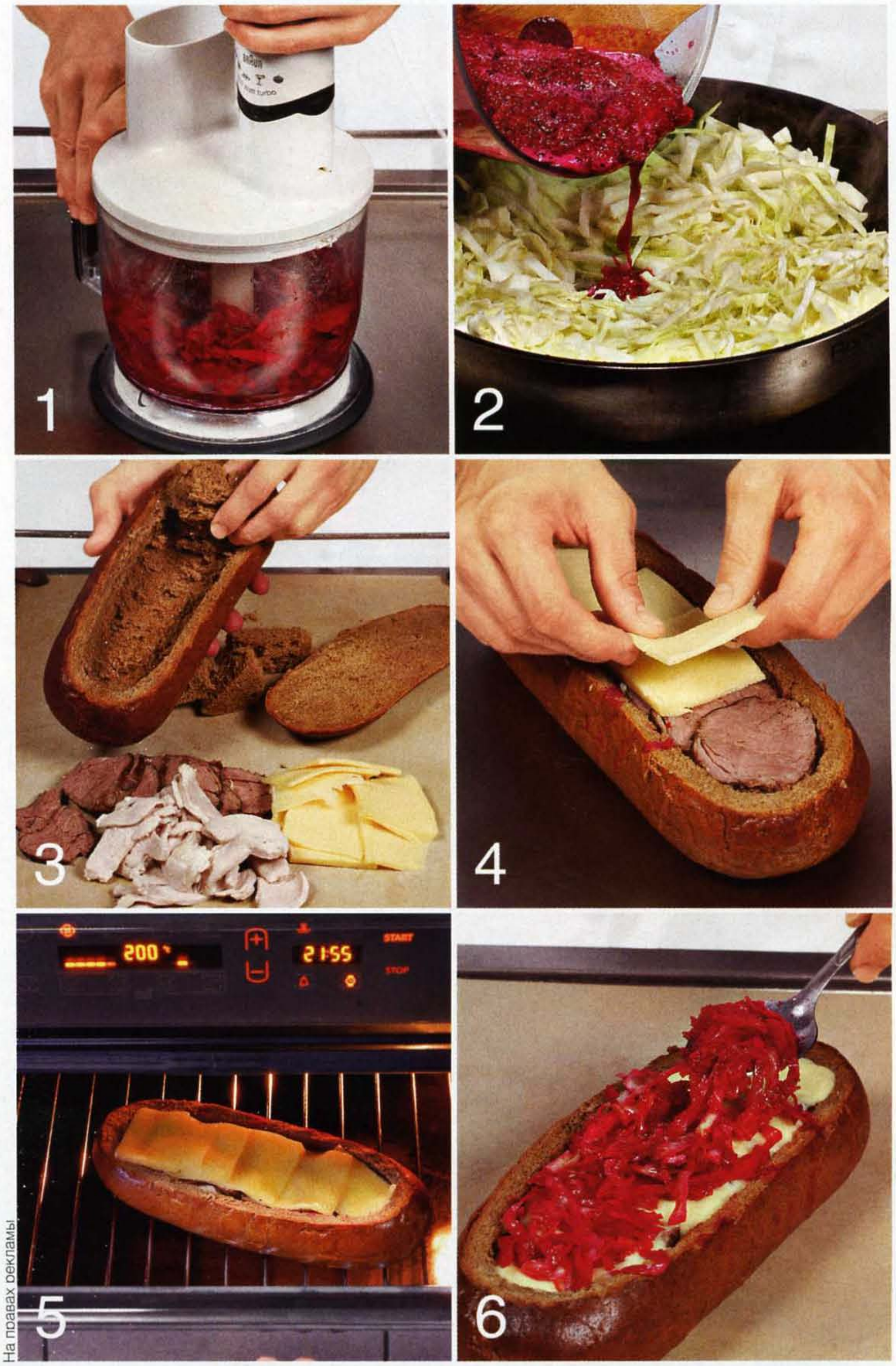


закрытые бутерброды с красной капустой

ЧТО НУЖНО:

1	батон ржаного хлеба с отрубями
1	небольшой кочан белокочанной капусты
1	вареная свекла
1	зубчик чеснока
1	лавровый лист
•	по щепотке молотого мускатного ореха и гвоздики
3 ст. л.	сахара
0,25	стакана красного винного уксуса
400 г	отварной говядины
200 г	отварного куриного филе
200 г	швейцарского сыра
2 ст. л.	растительного масла
•	соль, перец

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу очистить от кожуры, нарезать кусками и измельчить в блендере в пюре.

2 Капусту очистить от верхних листьев, разрезать пополам и тонко нашинковать, удалив кочерыжку. Чеснок очистить и измельчить.
Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить чеснок, 30 сек. Добавить капусту, лавровый лист, мускатный орех и гвоздику. Готовить, помешивая, 5 мин. Затем добавить свекольное пюре, сахар и уксус, хорошо перемешать. Готовить на небольшом огне, время от времени перемешивая, 15–20 мин., пока не выпарится вся жидкость. Посолить, поперчить по вкусу, снять с огня и дать полностью остыть.

3 С батона срезать по всей длине верхушку толщиной примерно 2,5 см. Отложить в сторону. Вынуть из хлеба мякиш, оставив края толщиной 1–2 см. Говядину, куриное филе и сыр нарезать тонкими ломтиками.

4 Положить внутрь батона половину приготовленной красной капусты. Сверху разложить ломтики говядины и куриного филе.

5 Ровным слоем уложить сыр. Поместить батон на несколько минут в разогретую до 200 °С духовку **Hotpoint-Ariston**, чтобы сыр расплавился.

6 Сверху положить оставшуюся капусту, накрыть отложенной верхушкой. Завернуть хлеб в пищевую пленку и поместить в холодильник. Перед подачей нарезать хлеб порционными кусками.



греческие тосты



ЧТО НУЖНО:

- **1** баклажан
- **2 ст. л.** растительного масла
- **8** ломтиков сыра халуми (сулугуни)
- **4** помидора
- **2** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** нарезанной петрушки
- **8** маслин без косточек
- цедра и сок 0,5 лимона
- **0,5** багета
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4

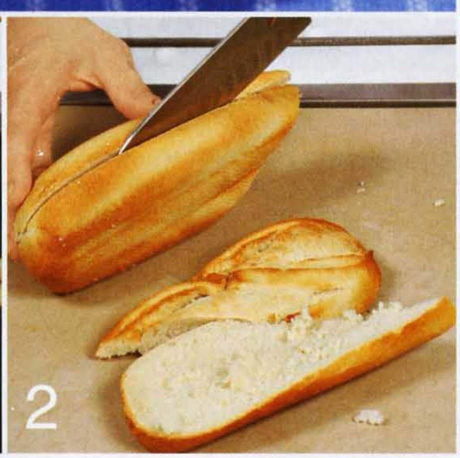
ЧТО ДЕЛАТЬ:

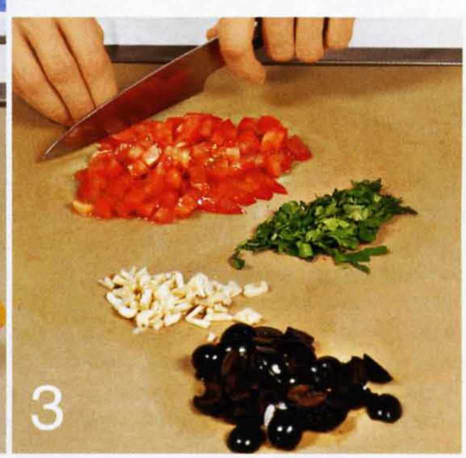
1 Баклажан разрезать вдоль на 4 части, посолить, смазать маслом и обжарить на сковороде-гриль, 4 мин. с каждой стороны. Разрезать каждый кусок пополам.

2 Два куска багета длиной 12 см разрезать вдоль пополам. Обжарить под грилем.

3 Помидоры и чеснок измельчить. Маслины разрезать на 2 части. Смешать помидоры с чесноком, петрушкой, маслинами, лимонным соком и цедрой, солью и перцем. Положить на каждый кусок багета баклажан, сыр и томатную смесь.


1


2


3



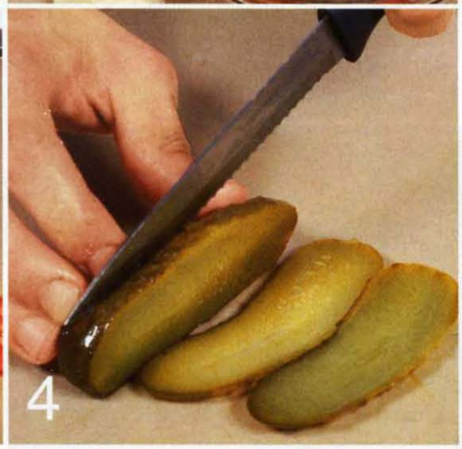
бургер «элвис» с салатом

Время приготовления: 30 мин. + 30 мин.
Порций: 2











ЧТО НУЖНО:

500 г	фарша из говядины
1	яйцо
1	кусочек белого хлеба
2	булочки для гамбургеров
2	маринованных огурца
1 ст. л.	сыра пармезан
0,5	красной луковицы
0,5	кочана салата латук
2	помидора
1	огурец
1 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	оливкового масла
0,5 ч. л.	крупнозернистой горчицы
0,5	сухого красного острого перца
•	щепотка молотого мускатного ореха
•	соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухой острый перец растолочь в ступке пестиком. С кусочка хлеба срезать корки, мякоть раскрошить. Лук очистить и мелко нарезать. В большой миске соединить фарш, лук, острый перец, яйцо, хлебные крошки, горчицу, пармезан, мускатный орех, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать. Сформовать 2 котлеты, положить в миску, накрыть и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Разогреть в сковороде растительное масло и обжаривать приготовленные бургеры 10 мин., время от времени переворачивая.

3 Тем временем салат латук разобрать на листья, промыть под проточной водой и обсушить салфетками. Овощи вымыть. Свежий огурец и помидоры нарезать кубиками, салатные листья полосками. Сложить овощи и салат в миску, полить оливковым маслом, приправить солью и перцем. Аккуратно перемешать и отставить.

4 Маринованные огурцы нарезать тонкими ломтиками.

5 Разрезать булочки пополам и обжарить с двух сторон на сковороде-гриль, по 2 мин. с каждой стороны. Положить котлеты между двумя половинками булочек и поместить на 2 сервировочные тарелки вместе с ломтиками маринованных огурцов и салатом.

КСТАТИ

Гамбургеры и бургеры – любимая еда американцев. По рассказам очевидцев, Элвис Пресли был большим почитателем таких бутербродов. Котлета с сыром, луком, огурчиком, соусом и салатом, уютно лежащая между двумя половинками булочки, быстро завоевала популярность по всему миру. Любителей гамбургеров особенно привлекает то, что меняя ингредиенты, можно приготовить блюдо на любой вкус.
Но не стоит очень увлекаться этой пищей. Достаточно вспомнить, как быстро стройный Элвис набрал «вес в обществе».

датский открытый сэндвич









ЧТО НУЖНО:

- **4** куска ржаного хлеба с тмином
- **4** тонких куска малосольного лосося
- **1** небольшой огурчик
- **1 ч. л.** сахара
- **1 ч. л.** лимонного сока
- • щепотка соли
- **2** редиски
- **1 ст. л.** измельченного зеленого лука
- **1 ст. л.** измельченного укропа
- **2 ст. л.** майонеза

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурец вымыть, нарезать тонкими кружками и положить в миску. Смешать лимонный сок с сахаром и солью, добавить к огурцу и хорошо перемешать. Оставить на 20 мин. Затем аккуратно слить выделившийся сок.

2 Укроп и лук очень мелко нарезать.

3 Смешать майонез с зеленью. Промазать хлеб получившейся смесью. Редис вымыть, тонко нарезать и положить на майонез. Сверху поместить кружки огурца и кусочки лосося.

когда вкусно по-настоящему!



Когда Вы готовите для близких и друзей, важно, какой майонез Вы выбираете, ведь от этого зависит вкус еды. Майонез **Calve Оливковый** содержит оливковое масло первого отжима. Он обладает идеальной консистенцией и прекрасно подчеркнёт вкус Ваших любимых блюд!

Предлагаем Вашему вниманию оригинальные рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь». А **Calve Оливковый** поможет Вам в приготовлении этих блюд и сделает их незабываемыми!

Приятного аппетита!



Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve.





Ракушки фаршированные грибами, шпинатом и сыром

Сварить ракушки в большом количестве подсоленного кипятка.

На разогретой сковороде обжарить мелко нарезанные грибы со шпинатом и мускатным орехом. Как только испарится вся жидкость, смешать с майонезом **Calve Оливковый** и сыром.

Ракушки нафаршировать этой смесью и запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Свежие салатные листья выложить на блюдо и на них уложить фаршированные ракушки.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Конкильони – Conchiglioni (паста в виде больших ракушек) – 1 уп.
- Грибы (любые) – 200 г
- Шпинат – 1 уп.
- Сыр тертый – 100 г
- Салатные листья – 100 г
- Мускатный орех – 0.5 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Майонез Calve Оливковый – 100 г

Сицилийский салат с кальмарами

Макароны в виде бабочек и ракушек отварить до готовности.

Овощи порезать на пропорциональные кубики и смешать с майонезом **Calve Оливковый**. Добавить в овощи макароны и перемешать.

Кальмары поперчить и посолить, потом два раза опустить в сбитое яйцо с сухарями. Панированные кальмары обжарить на растительном масле до готовности. Выложить готовых кальмаров на тарелку и добавить смесь из овощей с макаронами. Перемешать.

Перед подачей сбрызнуть лимоном.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Болгарский перец всех цветов – по 50 г
- Огурцы – 50 г
- Томаты – 50 г
- Оливки – 20 г
- Кальмары – 200 г
- Морковь – 30 г
- Сухари панировочные – 100 г
- Макароны – 100 г
- Яйца куриные – 2 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Майонез Calve Оливковый – 100 г

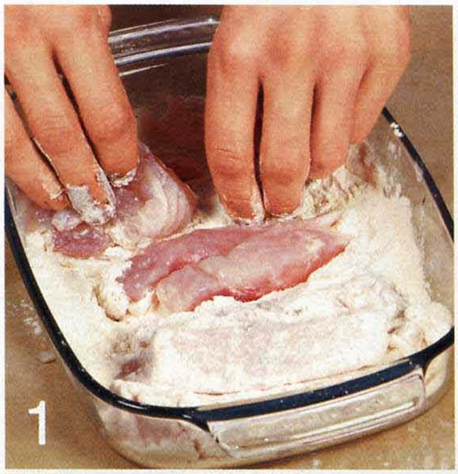


французский багет

ЧТО НУЖНО:

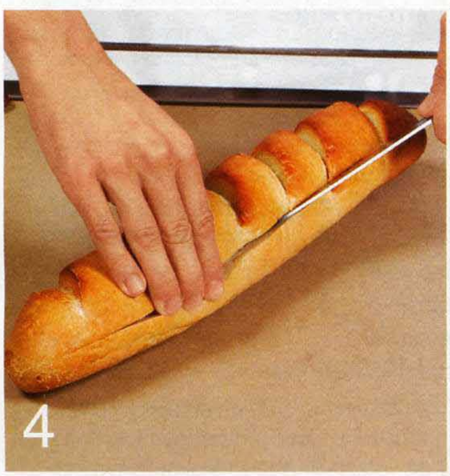
- **1** французский багет
- **400 г** филе белой морской рыбы
- **3 ст. л.** муки
- **1** большая луковица
- **1** кочан салата латук
- **2** яйца
- **1** свежий огурец
- **2** соленых огурчика
- **5 ст. л.** майонеза
- • растительное масло для обжаривания
- • соль, перец

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 1











ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе рыбы вымыть, обсушить и нарезать полосками шириной 1,5 см. Смешать 1,5 ст. л. муки с солью и перцем и обвалять в этой смеси рыбу. Выложить на блюдо и дать муке впитаться. Затем обвалять кусочки в оставшейся муке.

2 Обжарить рыбу в разогретом растительном масле, по 3 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло.

3 Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Салат разобрать на листья, вымыть и обсушить. Яйца отварить вкрутую, 10 мин., обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Нарезать яйца кружками. Также кружками нарезать свежий и соленые огурчики.

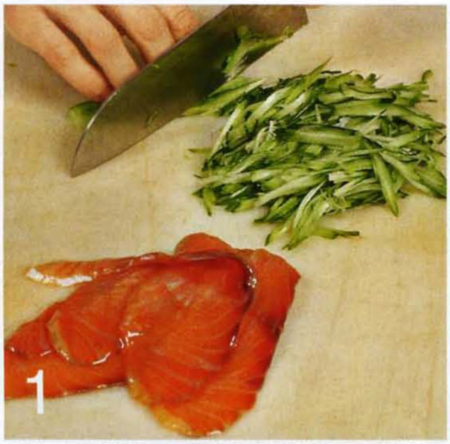
4 Сделать на багете продольный надрез, не доходя до конца примерно 1,5–2 см. Приоткрыть и промазать внутри каждую сторону майонезом.

5 Раскрыть багет. Простелить салатными листьями, сверху листьев положить луковые полукольца, кружки яиц и огурцов. Разрезать обжаренные полоски рыбы на кусочки длиной 3 см, распределить их по всей длине багета. Слегка прижать половинки багета друг к другу.

При желании можно промазать кусочки рыбы еще 1–2 ст. л. майонеза.

КСТАТИ

Глубоко ошибаются те, кто считает, что у французов любимая еда – лягушачьи лапки, улитки в чесночном масле или петух в вине. Самое главное национальное французское блюдо – это багет. Кто бывал во Франции, знает, что французы едят свои багеты всегда и везде – в кафе, дома или просто на улице, на бегу. Обратите внимание, что в количестве порций мы поставили цифру 1. Мы не ошиблись – этот багет действительно, по французским стандартам, рассчитан на одного человека. Начинки у багетов могут быть самые разные: ветчина, колбасы, морепродукты, сыры, печеные овощи. Но есть несколько обязательных ингредиентов – очень свежий хлеб, хрустящие листья салата и майонез, в который можно добавить кетчуп, соевый соус или несколько капель соуса Табаско.





бутерброд-суши



Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4





ЧТО НУЖНО:

- **2,5** стакана вареного клейкого риса
- **2 ст. л.** воды
- **2 ст. л.** белого винного уксуса
- **1 ст. л.** сахара
- **2** листа нори
- **8** ломтиков слабосоленого лосося
- **1** огурец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать воду с уксусом и сахаром. Влить в рис и тщательно перемешать. Огурец вымыть и нарезать тонкой соломкой.

2 Поместить на циновки листы нори. Разделить между ними подготовленный рис. Плотно прижать руками.

3 На один лист поверх риса положить ломтики лосося и мелко нарезанный огурец. Накрыть вторым листом. Разрезать листы на 4 квадрата, затем по диагонали на треугольники.

Кулинарные заметки: Сибирь

Пожалуй, одним из наиболее известных и получивших повсеместное распространение блюд являются пельмени. Интересно, что сибиряки, как правило, готовят пельмени впрок и хранят в замороженном виде, поскольку берут их с собой в поход или на охоту чтобы даже в тайге приготовить вкусный и сытный ужин. Кстати, согласно оригинальному рецепту начинку пельменей составляет фарш из трех сортов мяса.

Также особенностью сибирской кухни можно назвать пристрастие сибиряков к чаепитию и обилие мучных блюд на столе. Повсеместно распространены пироги, оладьи, калачи. Пироги встречаются двух видов: из кислого теста — «подовые», которые выпекают в русской печи, и жареные пироги — «пряженые» на жире, из кислого и пресного теста. Начинка может быть самой разной: мясо, овощи, яйца, творог, но особо сибиряки любят пироги с черемухой.



Важно знать: в помидорах содержится ликопин – антиоксидант, который оказывает положительное влияние на организм.

Другим блюдом, достойным внимания за свой неповторимый вкус, является сибирский борщ, который позволяет не только быстро согреться при необходимости, но и отлично восстановить силы благодаря широкому набору ингредиентов, в том числе различных овощей. Между прочим, сегодня в Сибири выращивают практически те же сорта овощей, что и в центральной части России. Более того, именно в сибирском городе Минусинске ежегодно проходит праздник, посвященный урожаю помидоров.

Добавить любимым блюдам яркий вкус и тонкий аромат поможет кетчуп Calve «Сибирский с хреном», сделанный из созревших на солнце помидоров! Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Рецепт от Calve: Борщ по-сибирски

Необходимые продукты:

- Свекла – 160 г
- Картофель – 40 г
- Фасоль – 40 г
- Морковь – 40 г
- Кетчуп Calve «Сибирский с хреном» – 30 г
- Бульон говяжий – 800 г
- Фарш говяжий – 120 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Лук репчатый – 40 г
- Капуста белокочанная – 40 г
- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – 2 ч. л.
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

Предварительно замоченную фасоль сварите в горячей воде без соли до готовности. Нарезанный соломкой лук вместе с нарезанной полосками морковью обжаривайте в течение 5 минут, затем добавьте кетчуп Calve «Сибирский с хреном» и прогрейте. Соломку из свеклы слегка обжарьте отдельно, добавьте к ней немного говяжьего бульона, сахар, чуть-чуть уксуса и тушите, пока свекла не станет мягкой. Смешайте с пассерованными овощами.

Нарезанную капусту опустите в кипящий бульон, после закипания добавьте нарезанный кубиками картофель. Через 10 минут добавьте тушеную свеклу, вареную фасоль и порубленный чеснок. Варите еще 10 минут, а потом дайте настояться четверть часа. За это время фарш и лук пропустите через мясорубку, добавьте яйцо, воду, соль и перец. Полученную массу взбейте и сформируйте фрикадельки. Отварите их в подсоленной воде в течение 15 минут. Положите в тарелку, затем налейте борщ и подавайте с порубленной зеленью и сметаной.





закрытые бутерброды с салатом нисуаз











ЧТО НУЖНО:

1 батон пышного белого хлеба
500 г мясистых помидоров
2 зубчика чеснока
1 ст. л. каперсов
3 ст. л. маслин без косточек
400 г тунца в собственном соку
2 яйца, сваренных вкрутую
• горсть листьев базилика
4 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. белого винного уксуса
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 20 мин. + 45 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и измельчить. Взбить оливковое масло с уксусом, чесноком, солью и перцем. Батон разрезать вдоль на 2 одинаковые по толщине половины.

2 Щедро смазать обе половинки со стороны разреза получившейся смесью.

3 Помидоры вымыть и нарезать крупными кубиками. Маслины и яйца нарезать кружками. Из банки с тунцом слить весь сок. Разобрать рыбу на кусочки.

4 Разложить ровным слоем по нижней половине батона помидоры, слегка посолить. Присыпать каперсами и маслинами.

5 Сверху разложить кусочки тунца, яиц и листики базилика. Накрыть второй половиной хлеба, плотно прижать. Завернуть хлеб в пищевую пленку, поместить сверху поднос с грузом и оставить на 30–45 мин. Перед подачей нарезать порционными кусками.

КСТАТИ

Такой бутерброд очень удобно брать с собой на пикник или в дальнюю дорогу. Его можно приготовить накануне и, после того как он постоит под грузом, не разворачивая, поместить в холодильник.



итальянские кростини

ЧТО НУЖНО:

- **1** батон белого хлеба
- **3 ст. л.** оливкового масла
- • соль, перец

Для кростини с тапенадом:

- **250 г** маслин без косточек
- **50 г** анчоусов
- **1 ст. л.** каперсов
- **2** измельченных зубчика чеснока
- **1 ст. л.** нарезанного базилика
- • цедра и сок 1 лимона
- **185 мл** оливкового масла

Для кростини со сладким перцем:

- **1** мелко нарезанная луковица
- **2** сладких красных перца
- **2** измельченных зубчика чеснока
- **1 ст. л.** каперсов
- **3 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** бальзамического уксуса

Для кростини с куриной печенкой:

- **200 г** куриной печенки
- **1** мелко нарезанная луковица
- **2** измельченных зубчика чеснока
- **1 ст. л.** нарезанного шалфея
- **3 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** сухого вина марсала
- **2 ст. л.** маскарпоне

Время приготовления: 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тапенад. Размолоть в блендере маслины, анчоусы и каперсы. Добавить оливковое масло, чеснок, базилик, цедру и сок лимона. Приправить солью, перцем и хорошо перемешать.

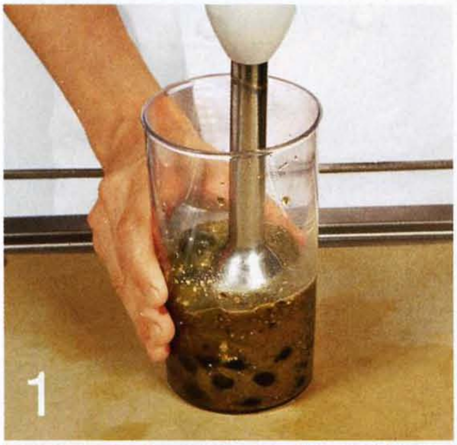
2 Кростини со сладким перцем. Перец очистить от семян, тонко нашинковать. Каперсы измельчить.

3 В разогретом масле обжарить лук, 5–6 мин. Добавить перцы и жарить, помешивая, 10 мин. Приправить солью и перцем. Добавить чеснок, каперсы и уксус, прогреть 1–2 мин., снять с огня.

4 Кростини с куриной печенкой. Печенку очистить от пленок и жира. Обжарить лук в горячем масле, 2 мин., добавить печенку и готовить 10 мин. Положить чеснок и шалфей, прогреть 1 мин. Влить вино и готовить, пока жидкость не выпарится. Посолить и поперчить, переложить в блендер и взбить с маскарпоне до однородной массы.

5 Хлеб нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета.

6 Намазать кусочки хлеба подготовленными начинками и сразу подать к столу.







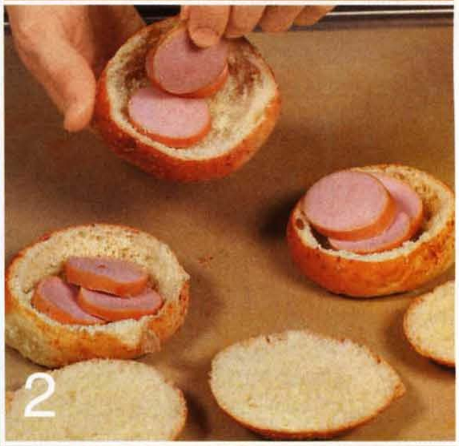














булочка по нью-йоркски

ЧТО НУЖНО:

- **2** булочки с кунжутом
- **0,25** небольшого кочана капусты
- **1** морковка
- **1** яблоко
- **2 ст. л.** майонеза
- **3** телячьи сосиски
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту тонко нашинковать. Морковь и яблоко очистить и натереть на крупной терке. Сосиски нарезать тонкими кружками. Смешать капусту, морковь и яблоко с майонезом, посолить, поперчить.

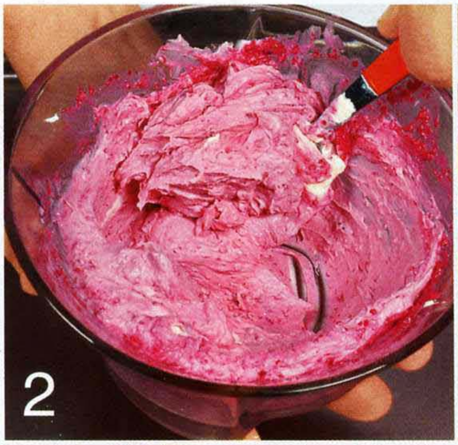
2 С булочек срезать крышечки. Из нижней части удалить часть мякоти. Положить кружки сосисок.

3 Сверху разложить капустный салат и накрыть крышечками.

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 2

картофельные тарталетки с сельдью

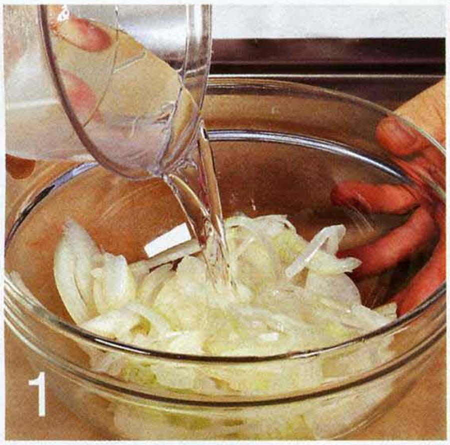
Время приготовления: 45 мин.
Количество: 16 штук



2



3



1



ЧТО НУЖНО:

- **4** крупные картофелины
- **4** филе малосольной сельди
- **1** средняя свекла
- **1 ст. л.** сливок жирностью 35%
- **1** большая луковица
- **1 ст. л.** столового уксуса
- **1 ст. л.** сахара
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Развести в уксусе сахар, влить в лук, перемешать и оставить при комнатной температуре на 30 мин.

2 Картофель и свеклу по отдельности отварить в мундире. Дать остыть. Свеклу очистить и измельчить в пюре. Добавить сливки, посолить, перемешать.

3 Картофель очистить и нарезать кружками толщиной примерно 1 см. Филе сельди нарезать кусочками шириной 1,5 см. Положить на каждый картофельный кружок по 1 ч. л. свекольного пюре. Сверху – по кусочку сельди. Украсить маринованным луком.



башенки из черного хлеба

ЧТО НУЖНО:

- **1** буханка ржаного хлеба
- **500 г** сливочного сыра
- **500 г** творога
- **2** зубчика чеснока
- **1** горсть грецких орехов
- **100 г** шпината
- **400 г** консервированного лосося в собственном соку
- **1** большой помидор
- **10 г** желатина
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 15–18 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В желатин влить немного воды и оставить набухать. Чеснок очистить и измельчить. Грецкие орехи порубить ножом в мелкую крошку. Сливочный сыр взбить миксером с творогом в однородную массу. Разделить ее на 2 части.
Добавить в одну часть чеснок и грецкие орехи, посолить, поперчить по вкусу, перемешать и поставить в холодильник.

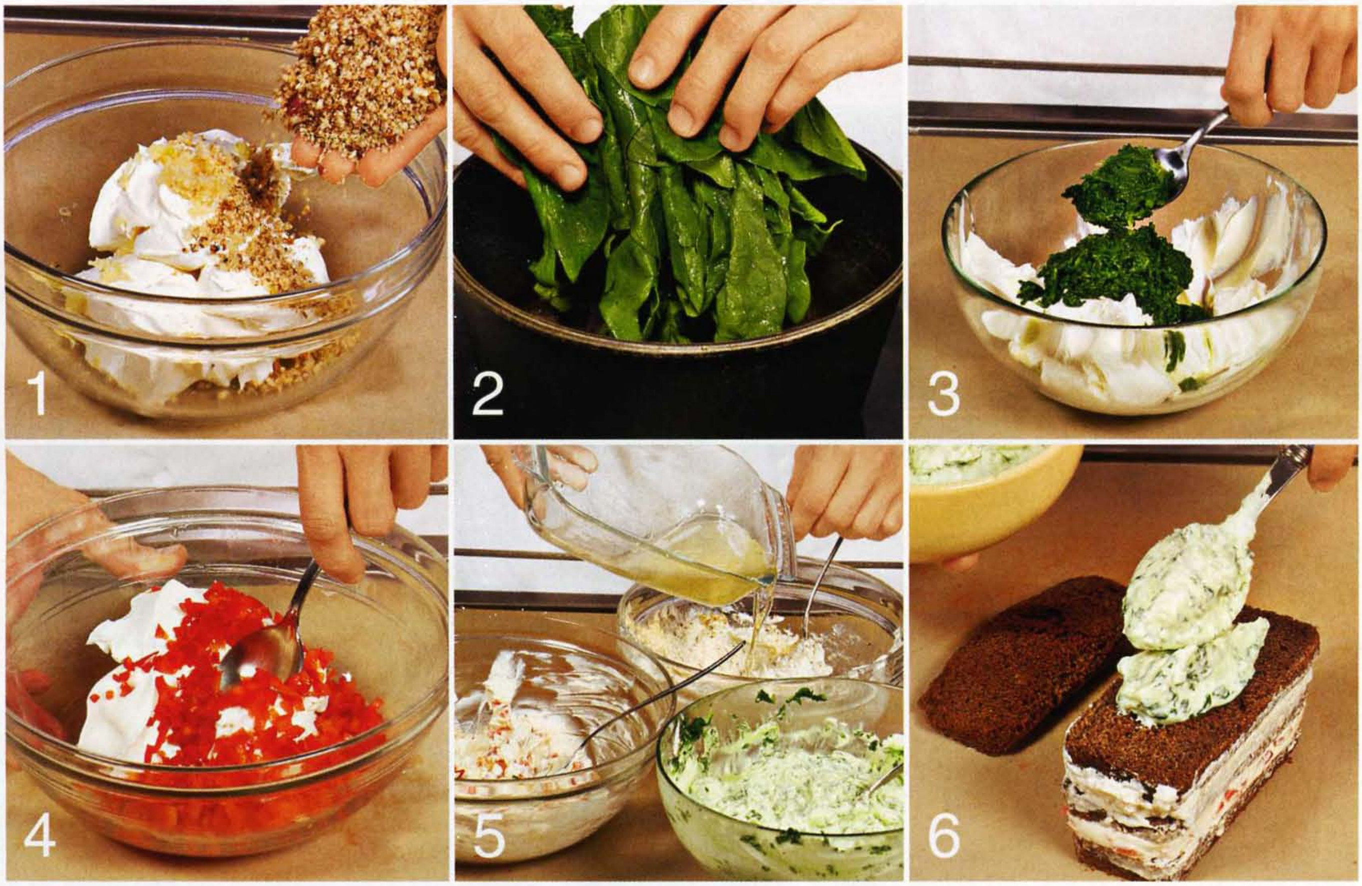
2 Шпинат вымыть, сложить в кастрюлю и, не добавляя воды, поставить на средний огонь. Как только листики начнут подвядать, снять с огня. Листики отжать и измельчить в пюре.

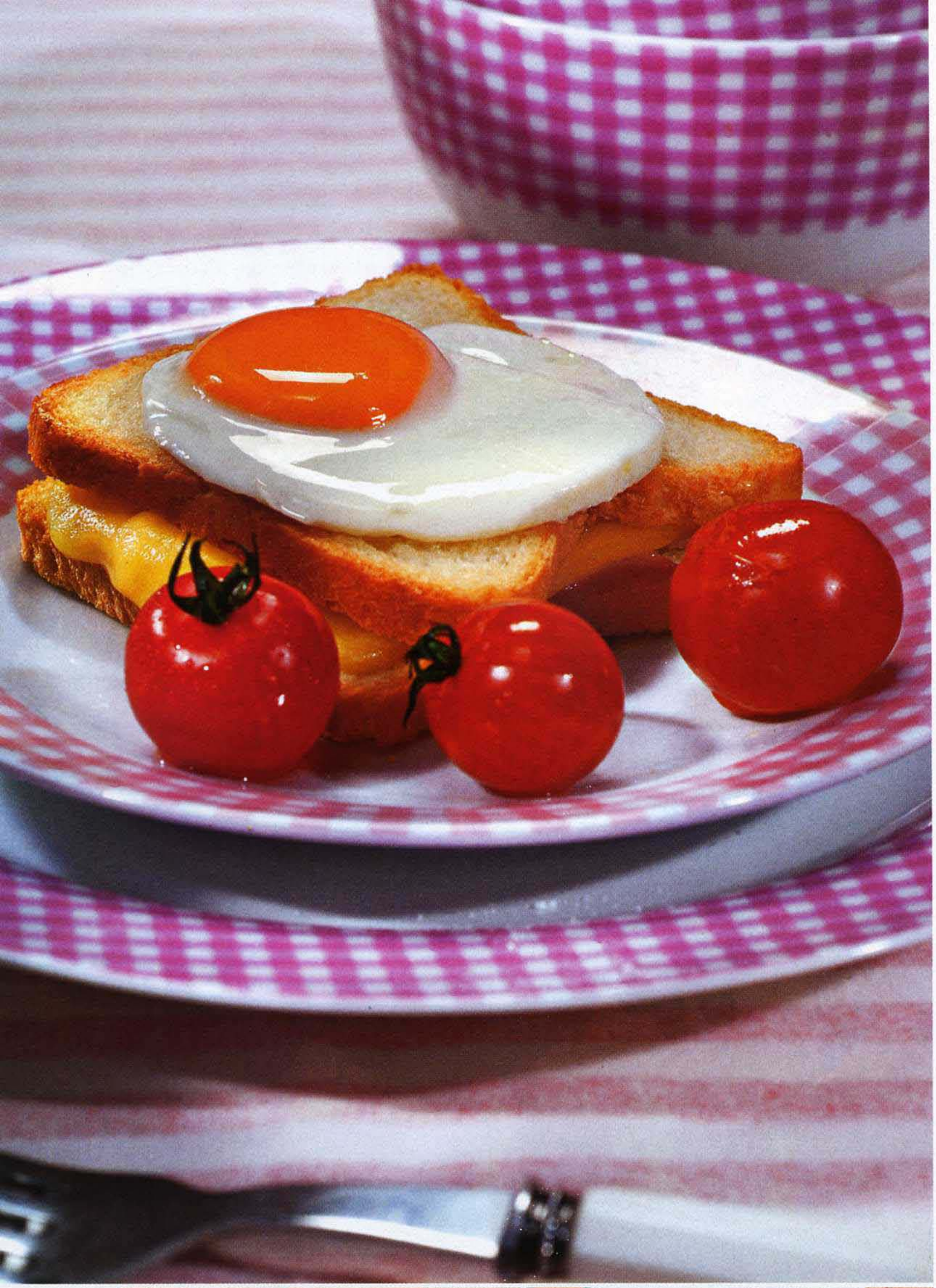
3 Добавить пюре в половину оставшейся творожно-сырной массы, приправить солью и перцем. Перемешать.

4 На помидоре сделать крестообразный надрез, опустить плод на 30 сек. в кипящую воду. Переложить в миску с ледяной водой и снять кожицу. Разрезать помидор на 4 части, удалить косточки. Мякоть мелко нарезать. Лосося переложить в миску, размять вилкой. Добавить к рыбе мякоть помидора, оставшуюся творожно-сырную смесь, соль, перец и перемешать.

5 Поставить набухший желатин на водяную баню и готовить, помешивая, пока он полностью не растворится. Дать немного остыть, затем распределить равными частями между тремя приготовленными начинками. Перемешать.

6 С буханки хлеба срезать корки. Разрезать мякоть на 4 горизонтальных пласта. Промазать один пласт начинкой белого цвета, второй – розового, третий зеленого. Сложить их друг на друга, накрыть оставшимся пластом и поставить в холодильник на 30 мин. Нарезать хлеб прямоугольниками размером примерно 5 x 3 см.





сэндвич на завтрак

ЧТО НУЖНО:

- **4** куска хлеба для сэндвичей
- **20 г** сливочного масла
- **2** яйца
- **2** тонких ломтика российского сыра
- **2** тонких ломтика варено-копченой ветчины
- **4** помидорки черри
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль, перец

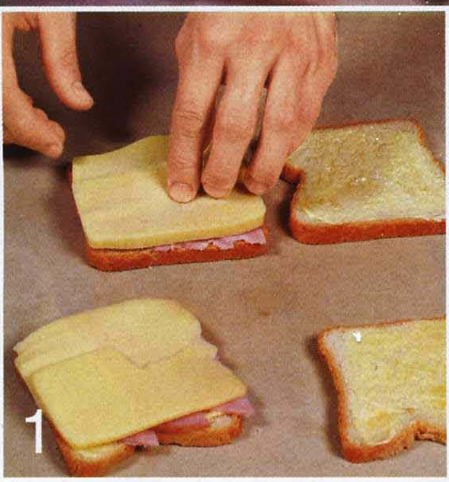
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 2

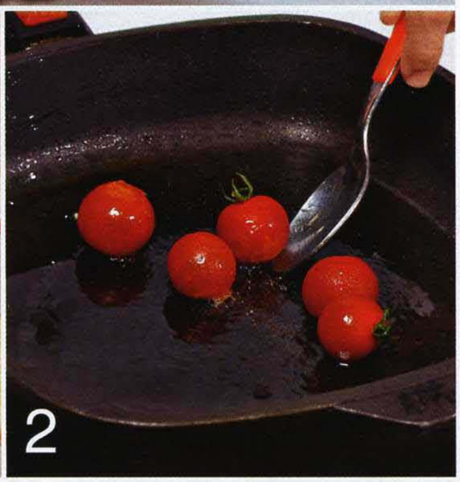
ЧТО ДЕЛАТЬ:

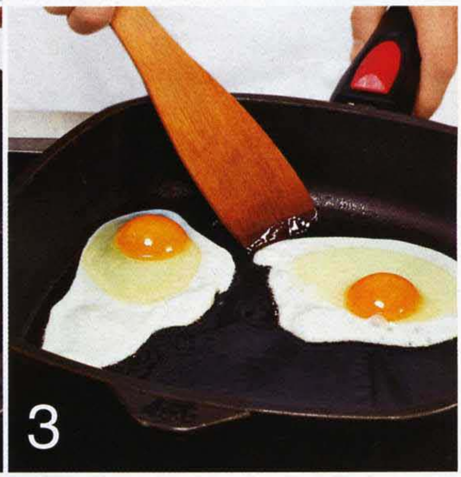
1 Два куска хлеба смазать маслом. Положить на них по кусочку ветчины и сыра. Накрыть оставшимся хлебом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5 мин.

2 Помидорки вымыть и обжарить в разогретом растительном масле, 4 мин.

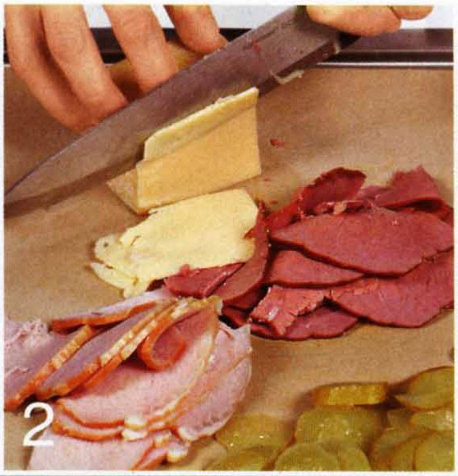
3 В этой же сковороде пожарить из яиц яичницу-глазунью, посолить, поперчить. Чашкой или стаканом аккуратно вырезать из яичницы 2 круга с желтком посередине и лопаткой переложить на горячие сэндвичи. Положить сэндвичи на порционные тарелки, подавать с жареными помидорами.

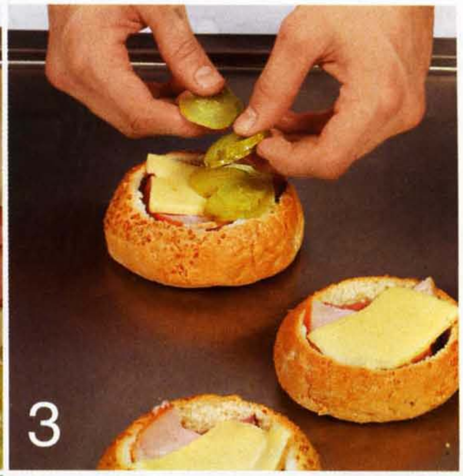














булочки с начинкой

ЧТО НУЖНО:

2	булочки с кунжутом
2 ст. л.	сливочного масла
75 г	швейцарского сыра
100 г	варено-копченой ветчины
100 г	вареной говядины
2	соленых огурца
2	листика базилика

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С булочек срезать верхушки и отложить в сторону. Вынуть часть мякиша, оставляя по краям слой примерно 1 см. Промазать булочки изнутри сливочным маслом.

2 Огурцы нарезать тонкими кружками, ветчину, говядину и сыр – тонкими ломтиками.

3 Положить на дно булочек 3–4 кружка огурцов, затем по кусочку говядины, сыра, ветчины. Положить еще несколько кружков огурцов, затем еще по одному кусочку сыра, ветчины. Положить оставшиеся огурцы, говядину и сыр. Сверху положить по листику базилика, накрыть крышечками и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 6–7 мин.



хлебные рулетики



ЧТО НУЖНО:

- **1** батон белого хлеба
- **75 г** сливочного масла
- **2** большие луковицы
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1,5 ст. л.** сахара
- **400 г** отва́рного мяса индейки, курицы, говядины или свинины
- **2** груши
- **1** кочан салата латук
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин. + 40 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Обжарить на среднем огне в разогретом растительном масле до мягкости, 6–7 мин. Добавить сахар, перемешать и готовить 4 мин. Снять с огня.

2 Отварное мясо нарезать соломкой. Груши очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Смешать мясо с грушами, приправить солью и перцем. Салат разобрать на листья, вымыть и обсушить.

3 С хлеба срезать корки. Мякоть нарезать тонкими продольными пластами.

4 Промазать каждый пласт сливочным маслом.

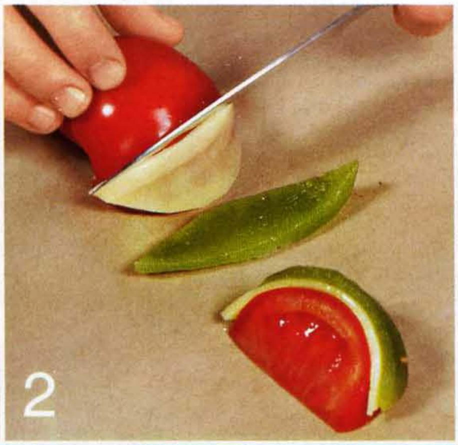
5 Разложить по хлебу ровным слоем карамелизованный лук. На него выложить смесь мяса с грушами. Несколько листиков латука свернуть трубочкой и положить на один край хлебного пласта. Начиная с этого края, свернуть хлеб рулетом. Также свернуть оставшиеся хлебные пласты.

6 Завернуть рулеты в фольгу или пищевую пленку и поставить в холодильник минимум на 40 мин.

Перед подачей снять пленку и нарезать рулеты небольшими кусочками.

«арбузный ломтик»









ЧТО НУЖНО:

- **1** помидор
- **1** зеленый сладкий перец
- **4** ломтика эдамского сыра
- **2** кусочка белого хлеба
- **2 ч. л.** сливочного масла
- **2** листика зеленого салата
- **3** маслины
- **1 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Положить зеленый перец в форму для запекания, полить небольшим количеством растительного масла и запекать 8 мин. Дать остыть.

2 Помидор вымыть и разрезать пополам. Из сыра и запеченного перца вырезать 4 «арбузных корки». По их размеру из помидора вырезать 4 ломтика.

3 Хлеб смазать сливочным маслом. Разложить на каждый ломтик хлеба по листу зеленого салата. Сверху – по 2 «арбузных ломтика». Одну маслину нарезать на мелкие кусочки, чтобы получились «арбузные семечки», и слегка вдавить в помидорные дольки. Украсить маслинами.

сладкие сэндвичи из зефира

ЧТО НУЖНО:

8 шт. зефира
400 г творога
200 г чернослива

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

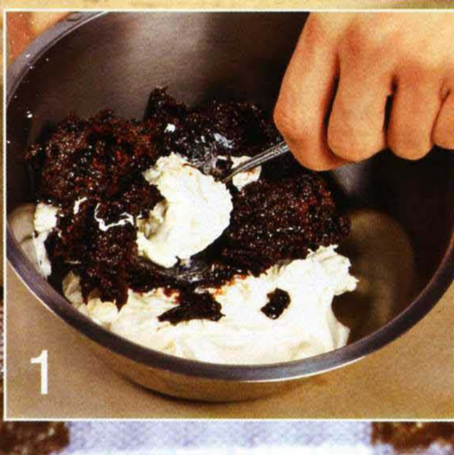
1 Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточку. Аккуратно снять кожицу, мякоть размять в пюре. Перемешать сливовое пюре с творогом.

2 Разделить каждый зефир на 2 половинки, промазать одну из них получившейся массой и накрыть второй.

СОВЕТ

Такие сладкие сэндвичи можно сделать из чернослива или кураги, распаренных, измельченных и смешанных с творогом или несоленым сливочным сыром.

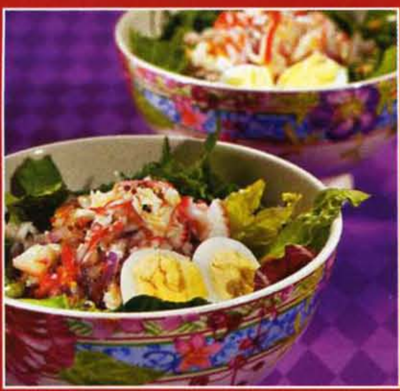








в следующих номерах журнала **«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»**









новый номер выйдет 14 сентября

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 17(73), сентябрь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрач,
Альфия Америкаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 176 800 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открывается подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера. Минимальный срок подписки 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, Вы сможете получать журнал со следующего месяца
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50 за 1 месяц.
Для остальных стран – $11 за 1 месяц.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8 за 1 месяц
Для остальных стран – $10, 50 за 1 месяц

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик